



## EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2021

**PARKER** 93 Punkte  
**FALSTAFF** 92 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
 24 Tage Maischestandzeit, danach 12 Monate  
 Lagerung in gebrauchten Barriques.

### Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Blaufränkisch mit feiner  
 Würze und schöner Typizität.

### Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta,  
 asiatische Gerichte, herzhaftem Käse.

**Ernte** 08. Oktober 2021

**Abfüllung** 24. August 2022

**Alkohol (Vol%)** 13,0

**Säure (g/Liter)** 6.2

**Restzucker (g/Liter)** 1.0

**Formate (in Liter)** 0.75

**Serviertemperatur** 15°C

### 2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir  
 vom Spätfrost komplett verschont geblieben.  
 Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen,  
 da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer  
 sorgte für eine gute Reife der Trauben.  
 Ende August hatten wir nochmal besonders  
 gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler  
 (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß  
 (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem  
 Temperaturunterschied zwischen Tag und  
 Nacht baute sich eine besonders schöne  
 Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche  
 und bis 08.10. konnten wir bei besten  
 Bedingungen all unsere Trauben ernten.

**Bio**  
**Vegan**

